



# FERMOPLUS® PyrOff

Nutriment préconisé pour la réduction du niveau de méthoxypyrazines



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

Les méthoxypyrazines (MP) sont des composés aromatiques au seuil de perception très bas dont les descripteurs sont de type « herbacés » et « poivrons verts ». Elles sont à l'origine d'arômes désagréables et sont souvent présentes dans les raisins qui n'ont pas atteint la maturité phénolique. On les retrouve également de façon très marquée dans des cépages tels que le Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay et le Riesling. Ces composés proviennent des baies mais aussi des rafles du raisin.

**Fermoplus PyrOff** est un nutriment dont l'effet recherché se base sur l'action synergique des autolysats et des écorces de levures à haut pouvoir adsorbant. Les autolysats favorisent d'une part l'activité fermentaire de la levure et d'autre part permet la réduction de ce type de composés. L'écorce, quand à elle, est fondamentale pour adsorber les méthoxypyrazines.

**Fermoplus PyrOff** agit donc non seulement sur ces composés néfastes mais fournit aussi l'apport nutritif adéquat pour la fermentation de la levure ainsi qu'un bon équilibre en acides aminés. Ces derniers contribuent à leur tour au développement des arômes fermentaires agréables des levures appartenant à la famille des composés aromatiques des esters.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Ecorces de levures, autolysats de levures.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 10 à 70 g/hL selon la quantité de méthoxypyrazines à traiter. Le dosage idéal est de l'ordre de 30 à 50 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans de l'eau et l'ajouter uniformément à la masse. **Fermoplus PyrOff** peut éventuellement être utilisé avec tous les types de nutriments de la gamme AEB.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Sac de 5 Kg.

Sac de 15 Kg.

